

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NATURA

CARMENERE
VINTAGE: 2017

WINE OF CHILE

NATURA

Carmenere 2017

ナチュラル カルメネール

生産地： コルチャグア・ヴァレー

ヴィンテージ： 2017

ブドウ品種： 100%カルメネール

熟成：20%フレンチオーク樽で6ヶ月

アルコール度： 13.7度

pH: 3.64

総酸度： 4.65 g/L

残糖：3.49g/L

コルチャグア・ヴァレー

気候：平均気温は 22℃、降水量は少ない（平均年間 600mm）。夏は朝夕の寒暖の差が激しく（35℃-12℃）、夜はかなり冷え込む。

土壌：泥質のローム層からなる中～高の深さの沖積層。水はけが良く栄養分も高い。

テイasting・ノート

紫がかった赤色。プラムやレッドカレントを感じさせる凝縮感のあるフルーティな香りにかすかなトースト香とブラックカレントの香りが感じられます。ベルベットのようスムーズで完熟したバランスのよいタンニンが心地よく感じられ、長い後味に繋がります。

フードペアリング

赤い肉のバーベキューやシチュー、然りと味付けされた野生の肉料理とよく合います。また、リガトーニのようなパスタ料理や熟成したチーズともよく合います。

参考小売価格：¥1,400（外税）



ECOCERT（エコサート）
フランス国際有機栽培認証機関、認定ブドウ使用



WINEINSTYLE